

Casa Tirelli



L'aceto balsamico tradizionale di Modena: dalla materia prima alla vendita

La materia prima ed unico ingrediente per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è l'uva dei vitigni Lambrusco e Trebbiano, uve tipiche modenesi.



Le **uve** selezionate vengono raccolte al momento di massima maturazione quando è presente la maggior concentrazione zuccherina.

La raccolta è effettuata rigorosamente a mano in ceste o cassette, per garantire la perfetta integrità del grappolo prima della pigiatura che avviene in maniera soffice.

Il **mosto** ottenuto deve essere filtrato e decantato, separato cioè da sostanze solide o da impurità per poi venir cotto al massimo entro le 24 ore successive alla pigiatura, evitando così l'inizio della fermentazione alcolica.

La **cottura** viene effettuata in paioli di rame o acciaio Inox a fuoco diretto per diverse ore 'a vaso aperto', cioè senza coperchi, fino a raggiungere una concentrazione variabile tra il 40% ed il 60%, a seconda del risultato desiderato.

A questo punto, il mosto cotto ottenuto viene lasciato riposare diversi mesi in vecchi tini, dove inizia una prima fermentazione acetica ed una ulteriore decantazione, per poter poi finalmente essere usato per il rinalzo delle batterie.

La **batteria di botti** costituisce una singola 'unità produttiva' e può essere composta da un minimo di 5 ad un massimo di 12 barili di legni diversi e di diversa capacità a scalare. La tradizione insegna che debbano essere di legni diversi, poiché ognuno di essi cede al balsamico una particolare caratteristica:

- il **castagno** ricco di tannini contribuirà al colore scuro,
- il **gelso** concentrerà il prodotto più velocemente,
- il **ginepro** cederà le essenze resinose,
- il **ciliegio** addolcirà il sapore
- il **rovere**, legno prezioso per l'aceto già maturo utilizzato nelle botticelle più piccole, gli conferirà un tipico profumo vanigliato.



Tutte queste riposano nell' **acetaia**, luogo più indicato all'invecchiamento del prodotto grazie alle condizioni atmosferiche. Infatti questa è collocata nel sottotetto delle case per sfruttare il caldo delle estati ed il freddo degli inverni modenesi.

La fase successiva quella dell' **invecchiamento** del Balsamico Tradizionale è forse la più delicata.

Vi sono regole da seguire scrupolosamente, ma soltanto ogni singolo produttore sa come ottenere il miglior risultato dalla propria acetaia, adottando accorgimenti che fanno parte della tradizione da diverse generazioni della propria famiglia.

Il periodo minimo di invecchiamento stabilito dalla legge è di 12 anni, che passano a 25 se si vuole fregiare il prodotto della denominazione di Extravecchio.

Ogni anno, a causa dell'evaporazione, il livello delle botti cala.

E' pertanto necessario compensarlo con la cosiddetta operazione di **travaso** che porta al giusto livello il contenuto della botte più piccola con quello della botte precedente e così via fino ad arrivare all'ultima botte della batteria, la più grande, che verrà **rinalzata** con l'aggiunta di mosto 'giovane'.





Il tempo gioca un ruolo importante per la qualità del nostro prodotto; trascorreranno almeno 12 anni prima di poter portare il nostro Aceto Balsamico Tradizionale al [Consorzio](#).



Questo istituto per la tutela dell'aceto balsamico tradizionale, unitamente al [Cernet](#), l'organo preposto dal Ministero per i controlli, vigila per la corretta applicazione delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione.

La commercializzazione viene effettuata solo dopo un rigoroso esame delle proprietà organolettiche e qualitative del prodotto da parte di apposite commissioni di **maestri assaggiatori**.

Questo gruppo di esperti, effettua una valutazione severa dei campioni mediante i soli organi di senso e la propria pluriennale esperienza. L'esame organolettico prevede la soddisfazione di **vista, olfatto e gusto**.

Una volta superato questo esame, soltanto una piccolissima parte della capacità totale della batteria viene commercializzata (circa il 2-3%) dato che si preleva esclusivamente dalla botte più piccola per mantenere costante negli anni la qualità della produzione. La disponibilità di un così limitato quantitativo di Aceto Balsamico Tradizionale spiega perchè sia un prodotto così raro e prezioso.



In presenza del produttore, il Balsamico ritenuto idoneo sarà imbottigliato nell'unica **bottiglia** ufficiale per legge, quella disegnata da **Giugiaro** a forma sferica con base rettangolare in vetro massiccio.

Sulla capsula di ogni bottiglia deve essere riportato:

- il sigillo numerato: non esistono due bottiglie con lo stesso numero
- l'etichetta del [Cernet](#), l'ente certificatore
- l'etichetta del [produttore](#)
- l'etichetta di garanzia con il logo del [consorzio](#)

Dopo di che, l'**aceto balsamico tradizionale di Modena** è pronto per essere venduto.



Azienda Agricola Daniele Tirelli
Via Mazzarana, 87 - 41030 - S. Antonio in Marcadello, Modena
Prenotazioni visite: 059 644057 - Prenotazioni ristorante: 059 674249